

# La figue, l'autre star de l'Assomption



De la nature morte des toiles de Roger André à la visite du conservatoire par Erwan Bornic, la Figoulade fête le fruit avec délectation. STÉPHANE BARBIER

## VÉZÉNOBRES

Vendredi 15 août, la Figoulade a séduit un large public curieux des mystères de ce fruit biblique et de ses dérivés gourmands...

Stéphane Barbier  
sbarbier@midilibre.com

Bison futé avait vu "rouge" sur les routes de retour des vacances ; il fallait voir "violet" dans les rues de Vézénobres en cette journée du 15 août. Consacrée à la figue, cette nouvelle édition de la Figoulade a vu des centaines de touristes et de locaux prendre d'assaut le village des Penjas figuas afin de se cultiver sur l'origine et les vertus de ce fruit ou, plus prosaïquement, savourer ses déclinaisons sucrées. Petit tour de figue.

### A : La Bible

Commençons par le commencement. Dans le livre de *La Genèse*, premier livre de la Bible, il est écrit qu'Adam et Ève « connurent qu'ils étaient nus, ils cousirent des feuilles de figuier et se firent des pagnes ».

Il est alors probable que l'arbre de la connaissance du bien et du mal soit un figuier. Un texte accompagnant l'exposition commune, jusqu'au 18 août au temple, de Roger André et Jean-Pierre Thein, l'un peintre, l'autre sculpteur, dédiée à l'univers des fruits. Un autre regard sur ces derniers dans la filiation des œuvres du peintre des Médicis, Bartoloméo Bimbi (1648-1730), auteur de toile d'après nature d'une extrême précision.

### B : Un verger, un pays

De la nature morte à sa réalité. Un point essentiel de cette Figoulade lors de la visite du verger conservatoire créé en 2000, conçu en miroir du conservatoire botanique national méditerranéen de Porquerolles (CBNMed) dont Erwan Bornic assure la visite. Soit deux hectares au pied du village, unissant 1 000 figuiers pour une centaine de variétés recensées. Abicou, Col de dame blanc, Marseillaise, Noire de Caromb... « Le site est un outil de sauvegarde des variétés qui, pour certaines, ne sont plus à Porquerolles », détaille Lise Fossat, de la Maison de la figue. Un espace scénographique consacré à la figue en pays vézénobrien en complément parfait de

la figoulade organisée par l'association de "Site remarquable du goût, Figues de Vézénobres", labellisée en 2019 et incarnée localement par Liliane Allemand. Un village, idéalement situé sur le chemin de Regordane, dont la relation à la figue remonte au Moyen Âge et court jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle lorsqu'à l'occasion de la dernière fête patronale de Saint-Antoine, le 30 novembre, 400 quintaux de figues sèches étaient vendus durant un grand marché. D'où le sobriquet de Penjas figuas pour ses habitants dont l'architecture, via ses terrasses dénommées calaberts et ses trafiches (des barres de fer permettant de faire sécher des colliers de figues) témoignent encore.

### C : Un drôle d'insecte

Spécificité de la variété des ficus carica, ces derniers donnent des fruits révélant une singulière relation avec un hyménoptère, un insecte appelé blastophage. C'est Sabine Rautier, responsable du Centre national de pomologie, à Alès, qui en parle avec le plus de passion. « Le blastophage psenes arrive chez nous pendant l'été, du Maghreb, du Portugal, de l'Espagne, par les voies de transport.

Le blastophage vit dans le capri figuier, le figuier mâle qui ne porte pas de fruit comestible. Et c'est à l'échelle des millénaires que le *Ficus carica* a décidé de s'associer à cet insecte en sacrifiant ses figuiers mâles qui accueillent le blastophage en échange de pollinisation. L'insecte passe l'hiver dans la fleur, puis, en juillet, le mâle ouvre les œufs et féconde la femelle qui sort par l'ostiole, se couvre de pollen et va pondre dans un autre figuier en forçant le passage, ce qui lui déchire les ailes. Malheureusement pour elle, elle ne peut pas pondre mais, en tournant à l'intérieur, dépose le pollen... »

### D : Un secret de pro...

Philippe Joachim, seul pépiniériste, en agriculture biologique, présent sur la figoulade, installé à côté de Sommières, livre le secret d'une plantation à succès : l'œil. « Une bonne taille du trou permet de décompacter le sol pour favoriser l'enracinement. La fertilisation est vitale car je suis en bio et c'est de l'organique. Et, enfin, l'irrigation, car le figuier a besoin de beaucoup d'eau qu'il faut évaluer selon la nature du sol. Mais le secret, c'est surveiller son arbre ! »